

دستور المرکبات

جوارشات

جوارش کی اقسام، اجزاء اور بنانے کا مکمل طریقہ

اقبال احمد قاسمی

دستور المرکبات جوارشات

اقبال احمد قاسمی

مختلف اقسام کے جوارشات اور ان کے اجزاء اور مکمل تیاری کا طریقہ

وجہ تسمیہ

جوارِش فارسی لفظ گوارِش کا معرب ہے۔ جوارِشات زیادہ تر ہضمِ طعام کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ اطبّاء ایران کی ایجادات میں سے ہے۔ امراض معدہ کی مخصوص دوا ہے۔

جوارِش معجون کی ایک قسم ہے۔ جوارِش اور معجون میں یہ فرق ہے کہ جوارِش دواء مرکب خوش مزہ کو کہتے ہیں جب کہ معجون کے لئے خوش مزہ ہونا ضروری نہیں ہے۔

جوارِشات کی تیاری میں اُن تمام اصول وہدایات پر عمل پیرا ہونا ضروری ہے جو معجون کی تیاری کے سلسلہ میں بروئے کار لائے جاتے ہیں۔ جوارِشات کا سفوف دیگر تمام معاجین کے مقابلہ میں موٹا اور دُردُرا (coarse) ہونا چاہیے تاکہ یہ سفوف معدے کی اندرونی سطح میں واقع ہونے والے خمل (Villi) اور پیچوں (folds) میں کچھ دیر تک ٹھہر کر ہضم غذا میں مدد دے سکے اور دیگر امور میں معدہ کی مدد کر سکے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ اِس کے سفوف کا دُردُرا ہونا ضروری نہیں ہے۔

جوارِش آملہ

وجہ تسمیہ

اپنے جزءِ خاص آملہ کے نام سے موسوم ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال: ضعف معدہ میں مفید ہے۔ جگر، قلب اور دماغ کو قوت بخشتی ہے۔ تبخیر اور صفراوی دستوں کو فائدہ دیتی ہے۔

جزءِ خاص آملہ دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

آملہ سو گرام چوبیس گھنٹے تک دودھ میں بھگوئیں۔ پھر آملہ کو پانی سے دھو کر دوسرے پانی میں جوش دیں۔ بعد میں مل چھان کر ایک کلو شکر کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

جوارِش آملہ بہ نسخۂ دیگر: آملہ خشک ۶۰ گرام، پوست ترنج، صندل سفید، ہر ایک ۱۵ گرام، پوست بیرون پستہ، دانہ، ہیل خرد ہر ایک ۱۰ گرام۔ آملوں کو ۲۴ گھنٹے دودھ میں بھگوئیں۔ پھر پانی سے دھو کر دوسرے پانی میں جوش دیں اور مل چھان کر دوسری ادویہ کے سفوف کے ساتھ قند سفید دو کلو کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش انارین

وجہ تسمیہ: دونوں قسموں کے انار (ترش وشیریں) کی شمولیت کی وجہ سے اِس کو ''جوارِش انارین'' کا نام دیا گیا ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال: معدہ اور جگر کی تقویت کے لئے خاص ہے۔ مشہتی بعام ہے۔ اسہال میں مفید ہے۔ خون کے سُرخ ذرّات میں اِضافہ کرتا ہے۔

اجزاءخاص انارین دیگراجزاءمع طریقۂ تیاری

آبِ انار شیریں،آبِ انار ترش،آبِ لیموں کاغذی ہر ایک ۷۵ ملی لیٹر شربت حب الاس ۱۵۰ ملی لیٹر آبِ پودینہ سبز،شیرۂ مربیٰ آملہ،شربت لیموں ہر ایک ۷۵ ملی لیٹر،عرقِ گلاب ۴۰ ملی لیٹر مصطگی،دانہ ہیل خرد،زہر مہرہ ہر ایک ۵ گرام زرِوَرد،وَج ترکی،جائفل، عود شیریں،طباشیر ہر ایک ۲ گرام۔جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر درجِ بالا آبیات مین قند سفید ۷۵۰ گرام کا قوام کر کے مرکب بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

مقدارِ خوراک ۵تا۱۰ گرام،بعد غذائیں۔

جوارِش بِسباسہ

وجہ تسمیہ: اپنے جزءخاص جاوتری سے منسوب ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

برودت معدہ اور بد ہضمی کو رفع کرتی ہے۔ریاحی دردوں میں مفید ہے۔کھانے کے بعد اِس کا استعمال ہضم بعام میں مدد دیتا ہے۔ریاح کی پیدائش اور کلانی شکم(پیٹ بڑھنے)کو روکتی ہے۔نافع بواسیر،دافع ریاح غلیظہ ہے۔

جزءخاص بسباسہ(جاوتری)

دیگراجزاءمع طریقۂ تیاری : بسباسہ،تج قلمی،ہیل خرد،زنجبیل،فلفل دراز،دار چینی،اساروں ہر ایک ۱۰۔۱۰ گرام قرنفل ۲۰ گرام فلفل سیاہ ۲۵ گرام،ہیل کلاں ۵۰ گرام۔تمام ادویہ کو کوٹ پیس کر قندِ سفید ۵۰۰ گرام کے قوام میں ملائیں اور مرکب بنائیں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام

جوارِشِ تفّاح

وجہ تسمیہ : تفّاح (سیب)

جزءِ خاص ہونے کی وجہ سے اِس نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ و احشاء، مقوی قلب و دماغ، مقوی ہضمَ

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

سیبِ اصفہانی ۵۰۰ گرام چھیل کر اُن کے تخم نکال لیں، پھر شرابِ ریحانی بقدرِ ضرورت میں جوش دیں، حتّٰی کہ وہ گل جائیں۔ بعد ازاں اِس کو چھان کر قند سفید ۲۵۰ گرام، شہدِ مصفّٰی ۲۵۰ گرام کا قوام تیار کریں۔ قوام تیار ہونے پر زعفران ۲ گرام، فلفل دراز، فلفل سیاہ، لونگ ۹۔۹ گرام، زنجبیل ۱۵ گرام، اگر ۱۰ گرام کو کوٹ چھان کر اِس قوام میں گوندھیں۔ اُس کے بعد مرکب کو کسی برتن میں محفوظ رکھیں۔

مقدارِ خوراک ۵ تا ۱۰ گرام۔ بعد غذائیں ہمراہ آبِ سادہ یا مناسب بدرقہ۔

جوارِش تمر ہندی

وجہ تسمیہ : جزءِ خاص تمر ہندی کے نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

صفراوی دست، قے اور متلی میں مفید ہے، جگر، معدہ اور دِل کو قوت دیتی ہے۔ مشتہی بعام اور ہاضم ہے۔

جزءِخاص تمر ہندی(اِملی)

دیگراجزاء مع طریقۂ تیاری

تمر ہندی ۵ گرام، گلِ سُرخ، کشنیز خشک ہر ایک ۱۰ گرام مصطگی، دانہ الائچی خرد، زرشک، طباشیر ساذج ہندی، پوست ترنج، برگِ پودینہ، صندلِ مسحوق (گلاب میں گھسا ہوا) ہر ایک ۵ گرام مربّی آملہ ایک عدد، انار شیریں ایک عدد۔ اِن میں سے جو دوائیں پیسنے کے قابل ہیں۔ اُنہیں پیس کر تمر ہندی کو عرقِ گلاب میں بھگو کر اُس کا زُلال انار کے نچوڑے ہوئے پانی میں ملائیں، پھر سہ چند قند سفید کے قوام میں مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵ تا ۱۰ گرام۔

جوارِشِ جالینوس

وجہ تسمیہ : اپنے موجد کے نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال :اِمراضِ معدہ میں خاص تاثیر رکھتی ہے، وجع معدہ، سوءِ ہضم، ریاح، بواسیر، تبخیر، دردِ سر بشرکتِ معدہ اور بدبوئے دہن میں نافع ہے۔ بلغمی کھانسی، نقرس، کثرتِ بول ضعف مثانہ، ضعف باہ، اسہال اور زحیر کو فائدہ دیتی ہے۔ اِس کا مسلسل استعمال تمام اعضاء کو قوت دیتا ہے، بالوں کی سیاہی قائم رکھتا ہے اور بلغمی اِمراض سے محفوظ رکھتا ہے۔

جزءِخاص زعفران و مصطگی

دیگراجزاء مع طریقۂ تیاری

سنبل الطیب، دانہ الائچی خرد، تج قلمی، دار چینی، خولنجان، قرنفل، سعد کوفی، زنجبیل، فلفل سیاہ، دار فلفل، قسط شیریں، عود بلسان اسارون، حب الاٰس، چرائتہ شیریں، زعفران ہر ایک ۷ گرام، مصطگی ۲۱ گرام۔ مصطگی اور چرائتہ کو باہم ملا کر ہلکے ہاتھ سے پیسیں، پھر دوسری دوائیں پیس کر دو چند شہد کے قوام میں ملائیں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش زرعونی سادہ

وجہ تسمیہ

زرع تخم کے معنی میں آتاہے،چونکہ یہ جوارِش تخموں پر مشتمل ہے،اِس لئے اِسے ''جوارِش زرعونی'' کے نام سے موسوم کیا گیا۔

بعض اطبّانے زرعونی کو زرغون لکھاہے جوزرگون کا معرب ہے۔چونکہ اِس معجون کا رنگ سونے کے رنگ جیسا ہوتا ہے اِس بناءپر یہ نام رکھا گیاہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

تقویت گردہ کی خاص دواہے۔پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے۔مؤلدِ منی ہے۔مقوّی جگر،دماغ اور معدہ ہے۔ تخمہ اور بد ہضمی میں مفید ہے۔جوارِش زرعونی استعمال کرتے وقت بطور بدرقہ عرق گذر،عرق بادیان،عرق گلاب اور عرقِ گاؤزباں کو تجویز کیا جاتا ہے۔

جزءخاص زعفران

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

تخم گزر، تخم اسپست، تخم کرفس، تخم خرپزہ، تخم خیارین،نانخواہ،بادیان،قرنفل،پوست بیخ کرفس، فلفل سیاہ ہر ایک ۲۵ گرام عاقر قرحا،دارچینی،زعفران، مصطگی،عودخام،جاوتری ہر ایک ۱۰ گرام جملہ ادویہ کو کوٹ پیس کر سہ چند شہد کے قوام میں مرکب کریں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش زرعونی عنبری بہ نسخۂ کلاں

وجہ تسمیہ : عنبر کی شمولیت کی وجہ سے ''جوارِش زرعونی عنبری'' اِس کا نام دیا گیا۔

افعال وخواص اور محل استعمال

گردہ ومثانہ کو قوت دیتی ہے اور کمر اور ریڑھ کی ہڈی کو مضبوط کرتی ہے۔پیشاب کی زیادتی میں مفید ہے۔مادّہ تولید کو بڑھاتی اور جگر، دماغ اور معدہ کو تقویت دیتی ہے۔

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

ثعلب مصری،، مغز سر کنجشک، قضیب گاؤ، خار خسک، خرما، چرائتہ شیریں ہر ایک ۱۰ گرام، تخم کرفس، تخم گزر، تخم شلجم، تخم شبت، تخم خربزہ، تخم خیارین، حب القلقل، حب الزلم، نانخواہ، بادیان، مغز چلغوزہ، نارجیل، بیخ کرفس ہر ایک ۲۵ گرام، عنبر اشہب ۵ گرام، مشک خالص ۲ گرام، قرنفل جاوتری جائفل، فلفل سیاہ، عاقر قرحا، کبابہ خنداں، زنجبیل، گل سُرخ، تج قلمی، فلفل دراز، تخم اسپست، تخم جرجیر، تخم پیاز، تخم گندنا، حب الرّشاد، تخم انجرہ ہر ایک ۱۰ گرام، زعفرانِ کندر، مصطگی، عود ہر ایک ۱۵ گرام، بہمن سُرخ، بہمن سفید، بوزیدان، شقاقل، اندر جو شیریں ہر ایک ۲۰ گرام کوٹ پیس کر قند سفید ۷۵۰ گرام شہد خالص سوا کلو کے قوام میں ملائیں۔ مشک عنبر اور زعفران کو عرق کیوڑہ میں حل کر کے علیحدہ سے شامل کریں۔

مقدار خوراک ۳تا۵ گرام۔

جوارِش زنجبیل

وجہ تسمیہ : جزءِ خاص زنجبیل کے نام سے موسوم ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

معدہ اور دماغ کے بلغمی اَمراض، تخمہ، ہیضہ اور اسہال میں مفید ہے۔ مقوی معدہ ہے۔

جزءخاص زنجبیل

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

جائفل، قرنفل، دار چینی ہر ایک دس گرام، صمغ عربی، اِلائچی خرد ہر ایک ۲۰ گرام، زنجبیل ۵۰ گرام نشاستہ ۱۰۰ گرام، زعفران ۳ گرام، ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید دوچند کے قوام میں شامل کریں۔

مقدار خوراک ۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرق بادیان ۷۵ ملی لیٹر یا عرقِ گلاب ۳۰ ملی لیٹر۔

جوارِش سفر جلی

وجہ تسمیہ: سفر جل (بہی) کے نام سے موسوم ہے۔ قابض اور مسہل اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اِس کے دو نسخے ہیں: ایک جوارِش سفر جلی قابض۔ دوسری جوارِش سفر جلی مسہل۔

جوارِش سفر جلی قابض

افعال و خواص اور محل استعمال: مقوی معدہ، حابس اسہال و قے، مشہتی بعام۔

جزءخاص بہی (سفر جل)

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

مصفّٰی و منقّٰی بہی ۵۰۰ گرام سرکہ خالص ساڑھے سات سو ملی لیٹر میں جوش دیں، نرم ہو جانے پر نیچے اُتار کر پیسیں۔ اور قند سفید ۵۰۰ گرام کے قوام میں مرکب تیار کریں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے اُتاریں اور زنجبیل، فلفل سیاہ، فلفل دراز ہر ایک ۱۵۔۱۵ گرام تخم کرفس، اجوائن دیسی، زعفران ہر ایک ۸ گرام خوب باریک پیس کر قوام میں شامل کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام ہمراہ عرق بادیان یا ہمراہ آبِ سادہ۔

جوارِش سفرجلی مسہل

افعال و خواص اور محل استعمال

فضلاتِ بطن کو خارج کرتی ہے۔ قولنج اور نفخ شکم کو دور کرتی ہے۔ مقوی معدہ اور ہاضمِ طعام ہے۔

جزء خاص بہی اور سقمونیا

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

بہی (مصفّٰی و منقّٰی) ۵۰۰ گرام سرکہ خالص ۷۵۰ لیٹر میں جوش دیں۔ نرم ہونے پر نیچے اُتار کر پیسیں اور قند سفید ۵۰۰ گرام کا قوام تیار کر کے زنجبیل فلفل دراز الائچی خرد و کلاں، دار چینی زعفران ہر ایک ۸ گرام مصطگی ۵ گرام سقمونیا ۳۰ گرام تربد، مجوف ۷۵ گرام پیس کر ملائیں۔

مقدارِ خوراک ۵تا۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ یا مناسب عرق۔

جوارِشِ شاہی

وجہ تسمیہ: مفرحات کی شمولیت اور نسخہ کی لطافت کی وجہ سے 'جوارش شاہی' کا نام دیا گیا۔ بعض قرابادینوں میں جوارِشِ شاہی کا نسخہ جوارِش شہنشاہی عنبری کے نام سے بھی مذکور ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

مالیخولیا، خفقان، تبخیر اور قبض میں مفید ہے، مقوئ قلب اور اعضائے رئیسہ ہے۔

جزءخاص مربیٰ جات

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

زرشک ۱۰۰ گرام، مربیٰ آملہ، ہلیلہ ہر ایک ۱۰۰ گرام، عرق گلاب، عرق بید مشک، شربت انار شیریں، شربت انار ترش ہر ایک ۱۰۰ ملی لیٹر، قند سفید ۷۵ گرام، مذکورہ مربّوں اور زرشک کو عرقیات میں پیس کر قوام تیار کریں اور جوارِش بنائیں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش شہر یاراں

وجہ تسمیہ

لفظ شہر یار بادشاہ کے لئے یا اعلیٰ حکام کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ مرکب اِسی طرح کے صاحبِ منصب لوگوں کے لئے ترتیب دیا گیا تھا۔

افعال وخواص اور محل استعمال

نفیس مسہل ہے۔ قولنج اور قبض کو دور کرتی ہے۔ جگر و معدہ کی برودت کو زائل کرتی ہے۔

جزءخاص سقمونیا

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

سقمونیا مشوّیٰ ۱۵ گرام، قرنفل، دار چینی، تج قلمی، سنبل الطیب، جائفل، اِلائچی خرد، مصطگی رومی، عود بلسان، زعفران ہر ایک ۲۰ گرام، تربد مجوف، حب النیل ہر ایک ۴۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ پیس کر زعفران اور مصطگی کو علیحدہ علیحدہ حل کر کے شکر سفید دو چند کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش طباشیر

وجہ تسمیہ: طباشیر کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ ہے۔ صعود ابخرات کو روکتی ہے۔ نافع دورانِ سر، دافع قے، دافع غشیان، نافع اسہالِ صفراوی۔

جزء خاص طباشیر کبود

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

گل سُرخ، آملہ مقشر، طباشیر کبود، صندل سفید، کشنیز خشک ہر ایک ۳۵ گرام، حب الآس، پوست ترنج، پوست سماق، مصطگی رومی ہر ایک ۲۰ گرام، کافور خالص ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک کر کے شہدِ خالص سہ چند ادویہ کے قوام میں ملائیں اور جوارِش تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِشِ عُودُ (تُرش)

وجہ تسمیہ: جزءِ خاص عودُ کے نام پر موسوم ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

جوع البقر کو نافع ہے۔معدہ اور جگر کی رطوبات کی تنظیم کرتی ہے اور نفخ معدہ کو ختم کرتی ہے۔معدہ کی چاروں قوتوں: قوتِ جاذبہ، قوتِ ماسکہ، قوت ہاضمہ اور قوت دافعہ کو تقویت دیتی ہے۔برودت معدہ کو زائل کر کے بھوک لگاتی ہے۔صفراء کی زیادتی اور منہ کی تلخی کو دور کرتی ہے۔نافع عام ہے۔

جزءخاص عود ہندی۔

دیگر اجزامع طریقۂ تیاری

اِس کے متعدد نسخے پائے جاتے ہیں۔سنبل الطیب، ہیل خرد، زعفران، قرنفل، پوست، ترنج، دار چینی، بادر نجبویہ، مصطگی رومی، طباشیر ہر ایک ۵ گرام، عود ہندی ۳۵ گرام آب سیب ترش ۲۲۵ ملی لیٹر، عرقِ گلاب ۲۷۵ ملی لیٹر آب لیموں کاغذی ۴۰۰ ملی لیٹر۔ سب دواؤں کو کوٹ چھان کر مذکورہ بالا آبیات میں قند سفید ۳۰۰ گرام اور شہدِ خالص ۳۰۰ گرام کا قوام کر کے ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۷ گرام

جوارِش عُودُ(شیریں)

وجہ تسمیہ: اپنے جزءِ خاص عود کے نام سے موسوم ہے۔

افعال وخواص اور محل استعمال

معدہ کو قوت دیتی ہے اور رطوبتِ معدی کو دفع کرتی ہے۔ہاضم اور مشہتی بعام ہے۔

جزءخاص عود ہندی

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

دانہ ہیل خرد، دانہ ہیل کلاں، دار چینی، زنجبیل، دار فلفل، زعفران ہر ایک ۵۔۵ گرام عود، قرنفل ہر ایک ۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں پہلے بورۂ ارمنی ڈال کر حل کریں۔ پھر دوسری دوائیں ملا کر قوام تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارِش فلافلی

وجہ تسمیہ: فلفل سیاہ، فلفل دراز اور فلفلِ سفید کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

افعال وخواص اور محل استعمال

محلِّل و کاسر ریاحِ غلیظہ، دافع و نافع وجع المعدہ، دافع حمیٰ ربع۔ نافع سوء ہضم۔

جزء خاص فلفل دراز

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

فلفل سیاہ و سفید و دراز، ہر ایک ۱۰۰۔۱۰۰ گرام، عود بلساں ۵۰ گرام، تخم کرفس، تج قلمی، زنجبیل شامی، اسارون ہر ایک ۱۰۔۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند قند سفید کے قوام میں مرکب تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

مقدارِ خوراک ۳تا۵ گرام ہمراہ عرقِ کمون یا عرقِ صعتر۔

جوارشِ فواکہ

وجہ تسمیہ

پھلوں اور میوہ جات کے فلاحہ (گودا) سے بنائے جانے کی وجہ سے اِس کا نام جوارشِ فواکہ تجویز کیا گیا۔

افعال وخواص اور محل استعمال

مقویٔ اعضائے رئیسہ، دافع خفقان ومالنخولیا، مقوی و مصلح معدہ، دافع اسہالِ صفراوی، دافع قے وغثیان۔

جزءخاص فواکہ (میوہ جات)

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

آبِ انارین، آبِ بہی، آبِ ناشپاتی، آبِ اناناس، آبِ پودینہ ہر ایک ۵۰ ملی لیٹر، عرقِ گلاب، عرقِ کیوڑہ ہر ایک ۱۲۵ ملی لیٹر۔ اِس میں قندِ سفید ۲ کلو کا قوام تیار کر کے بعد ازاں اسارون، سنبل الطیب، مصطگی، برگِ گلاب، زرنب، کپور کچری، پوست ترنج، پوستِ پستہ، بادر نجبویہ، ہر ایک ۵۔۵ گرام مشک وعنبر ۲۔۲ گرام پیس کر قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدارِ خوراک ۵تا۷ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

جوارشِ کمونی

وجہ تسمیہ: زیرہ کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

افعال خواص اور محل استعمالات

مقوی معدہ، دافع ریاح ونفخ شکم / و، مجفف رطوباتِ معدہ۔

جزءخاص کمونی سیاہ

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

زیرہ سیاہ مدبّر ۱۰۰ گرام، زنجبیل ۲۰ گرام، فلفل سیاہ، برگ سدّاب، بورۂ ارمنی سب ۱۰-۱۰ گرام۔ادویہ کو بارک کوٹ پیس کر سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں مرکب تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک ۵تا۱۰ گرام۔

جوارشِ کمونی کبیر

وجہ تسمیہ : جوارش کمونی کے نسخے میں مزید ادویہ کے اِضافہ کی وجہ سے اِس نام سے موسوم کیا گیا۔ یہ نسخہ جوارِش کمونی کے مقابلے میں زیادہ مؤثر و مفید ہے۔

افعال خواص اور محل استعمالات

نافع برودتِ معدہ، دافع فواق و نفخِ معدہ، دافع امتلاء معدہ، نافع شہوتِ کلبی، دافع قولنجِ ریحی و قیلۂ ریحی، دافعِ حمیٰ بلغمی و سوداوی، حمہ بلغمی و سوداوی۔

جزءِخاص زیرہ سیاہ مدبّر۔

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

زیرۂ سیاہ مدبّر بریاں ۳۵۰ گرام، فلفل سیاہ ۳۵ گرام، زنجبیل ۵۰ گرام، برگِ سدّاب، تج قلمی، دار چینی، قرفہ، حب بلساں، مصطگی رومی، سنبل الطیب، ۷۔۷ گرام، بورۂ ارمنی ۱۷ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں پہلے بورۂ ارمنی ڈال کر حل کریں، پھر دیگر ادویہ ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدارِ خوراک ۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرقِ زیرہ یا عرقِ صعتر۔

جوارِش مصطگی

وجہ تسمیہ: مصطگی اِس کا جزء خاص ہے، اِسی لئے یہ مصطگی کے نام سے موسوم ہے۔

استعمالات: آلات ہضم کی برودت کو ختم کرتی ہے، معدہ جگر اور امعاء کو تقویت دیتی ہے اور اسہال میں مفید ہے۔ بطور خاص نظریات معدی کے افرازات کی تعدیل و تنظیم کرتی ہے۔ ہارمون کے فساد سے پیدا ہونے والے امراض میں مفید ہے۔

جزءِ خاص مصطگی۔

دیگر اجزاء مع طریقۂ تیاری

مصطگی رومی ۲۵ گرام پیس کر شکر سفید ایک کلو اور عرقِ گلاب ۷۵ ملی لیٹر کے قوام میں ملائیں اور جوارِش تیار کریں۔

مقدار خوراک ۵ سے ۱۰ گرام۔

نوٹ: قوام تیار کرنے سے پہلے برتن میں روغنِ بادام شیریں یا کنجد سفید لگالیں اور مصطگی کے سفوف کو قوام ٹھنڈا ہونے پر شامل کریں